

# NOTRE CARTE

## A PARTAGER

|   |              |      |
|---|--------------|------|
| Huîtres N°3 du Bassin d'Arcachon de Stéphane Bontemps<br><i>1/2 Citron, Beurre Salé et son Vinaigre d'Echalotes</i> | x 6 huîtres  | 14€  |
|   | x 9 huîtres  | 18€  |
|   | x 12 huîtres | 24€  |
| Assiette de Jambon Ibérique "Pata Negra"  |              | 39€  |
| Le Caviar de la Ferme "Perlita" servi avec Rattes tièdes et Crème d'Isigny  | 30 grammes   | 50€  |
|   | 50 grammes   | 110€ |

## ENTRÉES

|   |     |
|---|-----|
| Soupe de Moules à l'Orange et Safran, Julienne de Légumes                                 | 22€ |
| Betterave en Croûte de Sel, Purée de Potimarron, Fruits de la Passion                     | 23€ |
| Tartare de Truite des Pyrénées Retour des Iles  | 26€ |
| Foie Gras cuit à la Flamme, Chutney Pruneaux-Courgettes, Coulis acidulé Pomme Verte-Poire | 27€ |

## PLATS

|  |     |
|--|-----|
| L'Assiette Végétarienne, selon l'Inspiration du Chef   | 22€ |
| Barbue, Mousseline de Panais rôtis, Crème de Cresson et Pamplemousse                             | 31€ |
| Noix de St Jacques rôties, Galette de Riz Gluant, Beurre de Yuzu et Tobiko aux Agrumes           | 38€ |
| Caille farcie au Foie Gras, Tombée d'Épinards, Abricots Secs en Aigre Douce                      | 39€ |
| Filet de Bœuf au Sésame noir, Endives caramélisées, Trompettes de la Mort et Truffe de Bourgogne | 42€ |

## DESSERTS

|  |     |
|--|-----|
| Espuma de Bleu Basque, Bâtonnets de Comté, Caviar d'Aubergine et Crumble Romarin | 13€ |
| Salade d'Agrumes, Crème Glacée aux Marrons et Tuile Miel et Orange               | 13€ |
| Coing confit au Sirop d'Épices et Sorbet Basilic Citron Vert                     | 14€ |
| Délice Chocolaté, Emulsion Amande, Crème et Tuile Citron, Sorbet Chocolat Whisky | 16€ |
| Soufflé Grand Marnier, insert Sorbet à l'Orange                                  | 17€ |

# NOS MENUS

## LE MENU BISCARROSSE

- Midi et Soir -

2 Formules :

Menu entrée, plat et dessert : 75€

ou avec Accord Mets et Vins - 1 verre de vin par plat : 105€

## MISE EN BOUCHE

### ENTRÉES

Foie Gras cuit à la Flamme, Chutney Pruneaux-Courgettes,  
Coulis acidulé Pomme Verte-Poire

Betterave en Croûte de Sel, Purée de Potimarron, Fruits de la Passion

Soupe de Moules à l'Orange et Safran, Julienne de Légumes

### PLATS

Barbue, Mousseline de Panais rôtis, Crème de Cresson et Pamplemousse

Caille farcie au Foie Gras, Tombée d'Épinards, Abricots Secs en Aigre Douce

Noix de St Jacques rôties, Galette de Riz Gluant, Beurre de Yuzu et Tobiko aux Agrumes

### DESSERTS

Espuma de Bleu Basque, Bâtonnets de Comté, Caviar d'Aubergine et Crumble Romarin

Salade d'Agrumes, Crème Glacée aux Marrons et Tuile Miel et Orange

Délice chocolaté, Emulsion Amande, Crème et Tuile Citron, Sorbet Chocolat Whisky

## LE MENU RETOUR DU MARCHÉ

- Uniquement le Midi -

2 Formules :

Entrée - Plat - Dessert : 29€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 23€

## LE MENU "PETIT GOURMET"

- Jusqu'à 12 ans -

18€

Plat et Dessert du Menu Retour Du Marché  
au choix, en portion adaptée